

Salgados de forno para festas

ÁLVARO RODRIGUES

Lista de materiais

ALMOFADINHAS DE PALMITO E CREAM CHEESE

Recheio

- 30 ml ou 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 dentes de alho bem socados
- 150 g ou 1 unidade de cebola grande bem picada na faca
- 100 g ou 1 unidade de tomate sem pele, sem semente e bem picado
- 300 g ou 1 vidro de palmito em conserva bem picado
- 75 g de azeitonas verdes sem caroço e bem picadas
- 15 ml ou 1 colher de sopa de vinagre branco de arroz
- 125 ml de caldo de legumes caseiro, bem saboroso e coado
- 100 g de cream cheese tradicional macio
- Sal, molho de pimenta e temperos a gosto – Q.B.
- 30 g de farinha de trigo, aproximadamente
- 2 colheres de sopa de ciboulette fresca bem picada

Massa de ricota

- 300 g de farinha de trigo (reserva especial)
- 200 g de manteiga sem sal, gelada e picada
- 200 g de ricota fresca passada pela peneira
- 5 g ou 1 colher de chá de sal
- 20 g ou 1 gema de ovo grande, sem pele
- 20 g de clara de ovo fresco

Para pincelar

- 20 g ou 1 gema de ovo grande, sem pele
- 10 g ou 1 colher de sopa de clara fina
- 1 colher de chá de azeite de oliva

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CAKE COOKIE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

LISTA DE MATERIAIS
Salgados de forno para festas



Cobertura
- Queijo parmesão ralado em filetes finos – Q.B.
- Orégano seco – Q.B.

BABY QUICHE AOS QUATRO QUEIJOS COM ABACAXI

Massa
- 300 g de farinha de trigo (reserva especial)
- 150 g de manteiga sem sal, gelada e picada
- 2 g ou 1 colher de chá rasa de fermento em pó
- 5 g ou 1 colher de chá rasa de sal
- 75 g de creme de leite UHT ou iogurte natural
- 40 g ou 1 ovo médio levemente batido

Bechamel
- 30 g de manteiga sem sal
- 30 g de farinha de trigo (reserva especial)
- 500 ml de leite UHT integral frio
- Sal, pimenta-branca e noz-moscada ralada – Q.B.

Creme de queijos
- 50 g ou 1 ovo grande levemente batido
- 200 g de creme de leite UHT ou pasteurizado
- 200 ml de molho bechamel tradicional
- 150 g de queijo minas padrão e ralado no ralo grosso
- 50 g de queijo provolone ralado grosso
- 50 g de queijo parmesão ralado fino
- 120 g de requeijão cremoso tradicional (de bisnaga)
- 100 g de batatas cozidas e espremidas ainda quentes
- 25 de farinha de trigo
- Sal, pimenta-branca e noz-moscada ralada – Q.B.
- 1 colher de sopa de cebolinha fresca bem picada

Abacaxi grelhado
- 30 g de açúcar refinado peneirado
- 250 g ou 3 fatias de abacaxi tipo Havaí em cubos bem pequenos
- Sal e pimenta-do-reino branca moída na hora – Q.B.

Decoração
- Geleia de brilho transparente – Q.B.
- Brotos pequenos e delicados de verduras – Q.B.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CAKE COOKIE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

LISTA DE MATERIAIS
Salgados de forno para festas



PIRULITOS DE CALABRESA AO PESTO DE AZEITONAS

Massa

- 300 g de farinha de trigo (reserva especial)
- 30 g de queijo parmesão ralado fino ou queijo curado firme
- 5 g ou 1 colher de chá de sal
- 1 g ou 1 colher de café de fermento em pó
- 150 g de manteiga sem sal, gelada e picada
- 150 g de creme de leite UHT ou de lata com soro

Recheio

- 40 ml de azeite de oliva ou extravirgem
- 2 dentes de alho bem socados
- 100 g de cebola fresca bem picada
- 2 cm de pimenta dedo-de-moça, sem sementes e bem picada
- 400 g de linguiça calabresa sem pele, fatiada e escaldada
- Sal, molho de pimenta e noz-moscada ralada – Q.B.
- 100 g de requeijão cremoso tradicional
- 30 g ou meio ovo grande levemente batido
- 2 colheres de sopa de salsa e cebolinha bem picadas
- 2 colheres de sopa de farinha de rosca caseira

Pesto de azeitonas

- 50 g de queijo parmesão ralado fino
- 70 g de azeitonas verdes sem caroço e bem picadas
- 1 dente de alho bem socado
- 10 g ou ⅓ de xícara de chá de folhas frescas de manjericão
- 15 g de nozes torradas e pulsadas no processador

Para pincelar

- 15 g ou 1 gema de ovo grande, sem pele
- 1 colher de sopa rasa de clara
- 1 fio de azeite

Cobertura

- Grãos e sementes de linhaça ou amaranto
- Sementes de papoula
- Sementes de gergelim branco e/ou preto
- Páprica doce e/ou picante

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CAKE COOKIE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

LISTA DE MATERIAIS
Salgados de forno para festas



PANELINHAS DE CAMARÃO AO CURRY

Recheio

- 2 dentes de alho bem socados
- 150 g ou 1 unidade de cebola grande bem picada na faca
- 10 g ou 1 colher de chá de gengibre fresco, descascado e ralado
- 2 cm de pimenta dedo-de-moça, sem sementes e micro-picadas
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva de boa qualidade
- 1 colher de sopa de azeite de dendê
- 100 g ou 1 unidade de tomate grande pelado, sem sementes e bem picado
- 1 colher de chá cheia de curry indiano em pó
- 200 ml de leite de coco de boa qualidade
- 100 ml de caldo dos camarões selados e escorridos (abaixo)
- 100 g de batata-baroa ou mandioquinha cozida e espremida
- 100 g de queijo minas padrão ralado grosso
- Sal, pimenta-branca e noz-moscada ralada – Q.B.
- 300 g de camarões médios, limpos e temperados
- 50 g de farinha de trigo (reserva especial)
- 2 colheres de sopa rasas de ciboulette fresca e picada

Montagem

- 1 receita da massa francesa
- 1 receita do recheio de camarão

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CAKE COOKIE" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)